



Serie del IICA-COLEACP sobre las Empresas Agroalimentarias del Caribe

Sesión n°4:

Garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos en el Caribe:
el papel clave de las PYMES

9 de diciembre 2021 - 10:00-12:00 (EST)

en línea ([enlace para inscribirse](#))

1. Contexto

El sector agroalimentario sigue siendo muy importante para la región del Caribe en términos de empleo y seguridad alimentaria y nutricional. Garantizar altos niveles de calidad y seguridad de los alimentos sigue siendo fundamental en el contexto de COVID-19, tanto para la exportación que para los mercados locales y regionales. Los mercados formales de alto valor exigen medidas sanitarias y fitosanitarias elevadas y normas estrictas, así como los consumidores, muy preocupados por las cuestiones de salud y conscientes de las consecuencias de las enfermedades relacionadas con los alimentos.

Las medidas sanitarias y fitosanitarias protegen la vida y la salud de las personas, los animales y las plantas, apoyan la seguridad alimentaria nacional y regional, la seguridad alimentaria y nutricional y el comercio agroalimentario.

Los factores que contribuyen a los peligros potenciales en los alimentos son las prácticas agrícolas inadecuadas, la mala higiene del personal y la falta de controles preventivos en los distintos puntos críticos de la cadena alimentaria. Otros factores son el uso indebido de productos químicos, la contaminación del suministro de agua, la contaminación de las materias primas y los residuos.

Los residuos tóxicos en los productos agrícolas, así como la contaminación que puede producirse durante los procesos de recolección, envasado y almacenamiento, suponen un peligro real y potencial para la salud de los consumidores.

Todos los actores de la cadena alimentaria tienen una responsabilidad en el suministro y la promoción de alimentos seguros y de calidad: agricultores, manipuladores y distribuidores de alimentos, fabricantes de alimentos, operadores de servicios alimentarios, consumidores, reguladores, científicos y educadores. Los resultados de la seguridad alimentaria pueden estar fuertemente influenciados por las políticas, las inversiones y otras intervenciones. El buen funcionamiento de los mercados puede incentivar a los agricultores y a los operadores de empresas alimentarias a suministrar productos con las características de seguridad que demandan los consumidores y a invertir en capacidades para gestionar los riesgos.



El cumplimiento de los reglamentos y normas de seguridad alimentaria relacionados con el comercio ha sido, sin duda, el catalizador de la importante mejora de la capacidad de gestión de la seguridad alimentaria en muchos países. Así, los esfuerzos para cumplir con algunas de las regulaciones y normas más estrictas en los países de altos ingresos han impulsado muchas mejoras tempranas y sostenidas en las leyes, los sistemas de control y los sistemas de gobernanza de la cadena de valor privada para la seguridad alimentaria.

Sin embargo, los costes de cumplimiento de los reglamentos y normas de seguridad alimentaria pueden ser una carga para las empresas más pequeñas. Las economías de escala en la gestión de la seguridad alimentaria surgen de las elevadas inversiones fijas iniciales en instalaciones mejoradas y cuando se establecen nuevos procedimientos y sistemas de coordinación y gobernanza de la cadena de valor.¹

La fragmentación de la legislación, la multiplicidad de jurisdicciones, la aplicación inadecuada, los limitados recursos humanos y la escasez crónica de fondos suponen un reto para la eficacia de los sistemas sanitarios y fitosanitarios en la región del Caribe.

La salud y la seguridad son primordiales en estos nuevos tiempos post-COVID-19.²

2. El papel clave de las PYMES en el suministro de alimentos seguros

Las micro, pequeñas y medianas empresas (PYMES) desempeñan un papel fundamental en la mejora de la calidad y la disponibilidad de los alimentos locales, y en la garantía de unas normas de seguridad y calidad elevadas. Las PYMES y las empresas tendrán que asegurarse de que sus proveedores, prestadores de servicios y socios apliquen también estos protocolos, que aportan confianza a toda la cadena de valor. Los sistemas de trazabilidad también serán más importantes para los consumidores, mucho más interesados por las opciones saludables.

Las PYMES pueden mejorar su potencial de ingresos adoptando sistemas adecuados de seguridad alimentaria y promoviendo la aceptación de sus productos por parte de los consumidores. Pueden mejorar el acceso al mercado y la participación de las pequeñas empresas agroalimentarias haciendo uso de un elemento clave para las empresas alimentarias: desarrollar y aplicar un plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).

Las pequeñas empresas agroalimentarias deben conocer y aplicar los principios de la seguridad alimentaria, la identificación de los tipos de peligros y sus efectos en los alimentos, así como los métodos de control adecuados para los peligros alimentarios más comunes.

- El apoyo fundamental a las PYMES y empresas para garantizar el suministro de alimentos seguros y saludables

El **acceso a la ayuda financiera**, sobre todo para la certificación en APPCC y Buenas Prácticas de Fabricación (BPF), es fundamental para que las PYMES logren cumplir los requisitos del mercado en materia de alimentos seguros y saludables. Las PYMES de la región se enfrentan a obstáculos para acceder a la financiación debido a la inadecuación de los productos financieros disponibles, así como a la escasa capacidad de gestión y financiera de las empresas.

¹ Steven Jaffee, Spencer Henson, Laurian Unnevehr, Delia Grace y Emilie Cassou. Banco Mundial. [El imperativo de los alimentos seguros: Acelerando el progreso en los países de ingresos bajos y medios](#) (2019).

² La antigüedad de la legislación en materia de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de los Alimentos (SAIA) en la región oscila entre 3 y 35 años, y sólo un 46% de los países cuenta con proyectos de ley y reglamentos actualizados en los últimos 10 años. En cuanto a las limitaciones relacionadas con el estado del marco legislativo, aproximadamente el 80% de los países declararon haber experimentado limitaciones relacionadas con la aplicación de los controles sanitarios y fitosanitarios y/o el comercio de productos agroalimentarios. Fuente: IICA.

El acceso a los servicios técnicos, incluida la información sobre el etiquetado, y el apoyo a las pruebas de laboratorio para cuestiones como los perfiles nutricionales es igualmente importante, sobre todo con el aumento de la demanda de los consumidores de alimentos con menos sal, azúcar y grasas poco saludables. Las **carencias de competencias** en el mercado laboral local son uno de los obstáculos más citados para la adopción de tecnologías adecuadas. Se necesita ayuda para **mejorar las competencias digitales** a fin de atender mejor las nuevas necesidades del sector de la hostelería y la agricultura, así como apoyo al comercio electrónico y una relación más directa con el cliente (es decir, la comunicación a través de los medios sociales). Se necesita una concienciación sobre el potencial de estas tecnologías y un apoyo específico para las PYMES que se enfrentan a dificultades técnicas, de gestión y financieras.

Los paquetes de **capacitación** y formación dirigidos a las PYMES y los empresarios locales deben ampliarse para acceder a nuevos mercados y certificaciones, innovaciones en el desarrollo de productos y modelos de precios.

La **mejora de las instalaciones/equipos** para cumplir las normas de salud y seguridad, así como las normas de distanciamiento social, son necesarias e implican costes para los empresarios.

Los alimentos inseguros socavan la seguridad alimentaria y nutricional, el desarrollo humano, la economía alimentaria en general y el comercio local e internacional. Más que nunca, es necesario producir alimentos seguros para acceder a los mercados locales, regionales e internacionales y cumplir con la calidad que esperan los consumidores. Es esencial que las PYMES colaboren estrechamente con el sector público y otros socios para aplicar estrictas normas de salud y seguridad en todas las industrias y planificar los costes asociados a ello.

Para seguir siendo competitivos en el mercado mundial, es fundamental mejorar las asociaciones regionales entre el sector público y el privado en materia sanitaria y fitosanitaria para reducir el tiempo y los costes del comercio. Los países del Caribe deben ser más ágiles si quieren responder rápida y eficazmente a los nuevos requisitos internacionales en materia sanitaria y fitosanitaria y defender la recuperación económica tras la pandemia.

Un estudio realizado por el IICA en el marco del **Proyecto de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias del 10º Fondo Europeo de Desarrollo (FED)**, que evaluó el coste-beneficio del cumplimiento y el incumplimiento de las medidas sanitarias y fitosanitarias por parte de los países del CARIFORUM, indicó que las inversiones realizadas para mejorar las condiciones sanitarias y fitosanitarias proporcionan claros beneficios positivos. Se calcula que los beneficios comerciales triplican las inversiones realizadas. **En general, por cada USD gastado, se obtienen 3,14 USD de beneficios económicos.** Si se mantiene durante un periodo de 10 años, se calcula que un gasto anual de aproximadamente 100 millones USD/año genera un valor añadido adicional de 314 millones USD al año gracias a la mejora de las condiciones comerciales.

3. Perspectivas futuras

Es fundamental formular, mejorar y aplicar políticas basadas en la Sanidad Agropecuaria y la Seguridad Alimentaria (SAIA). Es de vital importancia la armonización de las normas para aumentar el comercio regional y una mayor aplicación de las normas.

Un sistema de SAIA eficaz y eficiente depende de la existencia de un personal técnico bien formado y respaldado por una sólida capacidad infraestructural. El IICA ha identificado siete áreas en el marco del Proyecto de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias del 10º FED como críticas para la aplicación de un régimen sanitario y fitosanitario eficaz. Son: (i) vigilancia y monitoreo; (ii) capacidad de diagnóstico y pruebas; (iii) análisis de riesgo; (iv) preparación y capacidad de respuesta a emergencias; (v) inspección y certificación; (vi) cuarentena; y (vii) concienciación pública/educación pública.

A través del programa Fit For Market, el COLEACP³ apoya a:

³ Desde su creación, el COLEACP gestiona proyectos de desarrollo en el sector agrícola y alimentario de África, el Caribe y el Pacífico (ACP), financiados por donantes internacionales (principalmente la Unión Europea). El objetivo general de los actuales programas UE-ACP es reducir la pobreza, mejorar la seguridad alimentaria y la inocuidad de los alimentos y garantizar un crecimiento sostenible

- Mejorar la capacidad de exportación de los pequeños agricultores, las organizaciones de agricultores y las microempresas hortícolas mediante el cumplimiento de las medidas sanitarias y fitosanitarias y otros requisitos del mercado (incluidas las normas medioambientales, sociales y éticas);
- Mejorar las capacidades comerciales y facilitar el acceso a herramientas para las PYMES hortícolas, los pequeños agricultores y las organizaciones de agricultores.
- Fortalecer los vínculos entre los pequeños agricultores, las organizaciones de agricultores y las PYMES hortícolas;
- Mejorar las capacidades de las autoridades del sector público para apoyar al sector hortícola, garantizando la gestión y el cumplimiento de las normas sanitarias y fitosanitarias;
- Facilitar la innovación técnica y el corretaje de investigación necesarios para suministrar seguridad y calidad.

Los gobiernos tendrán que intervenir para aumentar el apoyo financiero, el acceso a los laboratorios y la asistencia técnica, y promover las asociaciones público-privadas y la colaboración entre grupos de interés. Compartir ampliamente las mejores prácticas y aumentar la presencia en línea será especialmente útil para que las empresas recuperen la confianza. En una mayor comunicación en línea, es fundamental ser visible y transparente en las ofertas.

PROGRAMA

9 de diciembre 2021 - 10:00-12:00 (EST)

10:00-10:05 **Introducción y moderación:** *Ena Harvey, Representante del IICA, Barbados*

10:05-10:15 **Observaciones preliminares**

- *Jeremy Knops, Delegado General, COLEACP*
- *Escipión J. Oliveira Gómez, Secretario General Adjunto, Transformación Económica Estructural y Comercio, OEACP*

10:15-11:00 **Panel: Experiencias de las empresas**

- *Tania Lieuw-A-Soe, Directora General, SURIVIT N.V., Surinam*
- *Rita Hilton, Directora General, Carita Jamaica Ltd, Jamaica*
- *Theophilia Stoute, Fundadora y Directora General, O's Inc., Barbados*

Moderación: *Isolina Boto, Responsable de Redes y Alianzas, COLEACP*

11:00-11:25 **Contribuciones de expertos**

Esta sesión incluirá aportaciones de expertos que representan a los responsables de la formulación de políticas, la investigación y las finanzas.

- *Gavin M.H. Peters, Director General, Agencia de Sanidad Agropecuaria y Seguridad Alimentaria del Caribe (CAHFS)*
- *Theodora Morille, Directora Ejecutiva y Directora del Consejo de Administración, Seguridad y Calidad Alimentaria Global*
- *Cletus Joseph, Director Ejecutivo, National Development Foundation of Dominica (NDFD) Ltd*

e integrador mediante el fortalecimiento del sector agroalimentario de los países ACP. El objetivo específico es permitir a los pequeños agricultores, a los grupos y organizaciones de agricultores y a las PYMES acceder a los mercados nacionales, regionales e internacionales cumpliendo las cuestiones sanitarias y fitosanitarias y los requisitos del mercado, en un marco sostenible.

<https://www.coleacp.org/wp-content/uploads/2020/10/COLEACP-PRESENTATION-3-PAGERS.pdf>

11:25-11:45 **Sesión de preguntas y respuestas**

11:45-12:00 **El camino a seguir y servicios de apoyo**

- *Janet Lawrence, Especialista en Sanidad Agropecuaria, Inocuidad y Calidad Alimentaria - Caribe / responsable del Proyecto SPS del 11 FED, IICA*
- *Rachel Renie; Cofundadora, D'Market Movers, Trinidad y Tobago*
- *Morag Webb, Directora de Asuntos Científicos y Políticos, COLEACP*